

Aperitif:

“Hugo Berry“ Euro 6,50

„Aperol Sprizz“ Euro 5,00

“Limoncello Sprizz“ Euro 5,00

Lillet Blanc 5 cl Euro 3,90

Der Kultaperitif aus Frankreich, fruchtig,
mit leichtem Honig-und Orangenaroma

„Helga“ (die Schwester von Hugo)

Pfirsichlikör mit Sekt Euro 4,50

Alkoholfrei:

„Crodino-Ginger“

Bitter Aperitif mit Ginger Ale Euro 4,50

Rhabarberschorle 0,3 l Euro 2,90

Unsere Weinempfehlung:

Primitivo Conti Zecca Salento

Vollmundig, weich, kraftvoll 0,2 l Euro 5,90

Unsere Empfehlungen:

Feldsalat

mit Apfelspalten, gebratenen Champignons und Croutons
€ 14,80

Dorade

mit Oliven, Tomaten und Lauch im Ofen gegart,
dazu Röstkartoffeln und Blattspinat
€ 18,90

Entenbrust, rosa gebraten, mit Cassis-Sauce,

dazu Rösti-Ecken und Broccoli € 21,50

Hausgemachte Kartoffeltaschen
mit Champignons gefüllt auf Tomatensauce
€ 13,80

„Birnen Tiramisu“

€ 6,90

Die Zusatzstoffliste und die Allergenkarte erhalten Sie von Ihrem Servicepersonal!